

11. Woche

Speiseplan vom 10.03.2025 bis 16.03.2025

Kreisseniozentrum

St. Maximilian Kolbe

Kenzingen



Vollkost

vegetarisch

Montag
10.03.2025

Graupensuppe ^{51,60}
Wildbratwurst ¹⁶
Preiselbeersoße ⁵¹
Rotkraut ^{1,7}
Wickelklöße
Obstsalat

Graupensuppe ^{51,60}
Vollkorn-Bratling ^{51,54,60}
Preiselbeersoße ⁵¹
Rotkraut ^{1,7}
Wickelklöße
Obstsalat

653 kcal

488 kcal

Dienstag
11.03.2025

Hausfrauensuppe ^{A52,58,60}
Züricher Geschnetzeltes ^{2,A52,58}
Kartoffelrösti
Rettichsalat ^{2,13,63}
Quarkspeise ^{A52,58}

Hausfrauensuppe ^{A52,58,60}
Tofu-Geschnetzeltes ^{2,A52,57,58}
Kartoffelrösti
Rettichsalat ^{2,13,63}
Quarkspeise ^{A52,58}

548 kcal

526 kcal

Mittwoch
12.03.2025

Riebelesuppe ^{3,12,51,60,61}
Hähnchenspieß
Braune Soße ⁵¹
Balkangemüse
Zartweizen ⁵¹
Pudding ^{A52,58}

Riebelesuppe ^{3,12,51,60,61}
Vegetarische Bratwurst
Braune Soße ⁵¹
Balkangemüse
Zartweizen ⁵¹
Puddingdessert ^{12,A52,58}

497 kcal

605 kcal

Donnerstag
13.03.2025

Brokkolicremesuppe ^{A52,58}
Pizzabratzen ^{2,51,54,58}
Mediterrane Soße
gefüllte Teigtäschle ^{12,A52,58}
Grüner Salat - Joghurtdressing ^{2,A52,58}
Buttermilchdessert ^{A52,58}

Brokkolicremesuppe ^{A52,58}
Gefüllte Zucchini ^{57,60}
Mediterrane Soße
gefüllte Teigtäschle ^{12,A52,58}
Grüner Salat - Joghurtdressing ^{2,A52,58}
Buttermilchdessert ^{A52,58}

755 kcal

546 kcal

Freitag
14.03.2025

Wurzelgemüsesuppe ⁶⁰
Gemüsestrudel ^{51,A52,54,58,60}
Käsesoße ^{51,A52,58}
Brokkoligemüse ⁵⁹
Mini-Kartoffeln
Fruchtjoghurt ^{A52,58}

Wurzelgemüsesuppe ⁶⁰
Gemüsestrudel ^{51,A52,54,58,60}
Käsesoße ^{51,A52,58}
Brokkoligemüse ⁵⁹
Mini-Kartoffeln
Fruchtjoghurt ^{A52,58}

770 kcal

770 kcal

Samstag
15.03.2025

Champignoncremesuppe
Wurstgulasch ^{1,2,51}
Hörnchen - Teigwaren ^{51,54}
Krautsalat
Paradiescreme ^{A52,58}

Champignoncremesuppe
Vegetarischer Wurstgulasch ⁵¹
Hörnchen - Teigwaren ^{51,54}
Krautsalat
Paradiescreme ^{A52,58}

757 kcal

680 kcal

Sonntag
16.03.2025

Zwiebelsuppe mit Backerböden ^{51,A52,54,58}
Cordon Bleu
Bratensauce
Kaisergemüse
Kroketten ^{2,13,63}
Pudding ^{51,A52,58}

Zwiebelsuppe mit Backerböden ^{51,A52,54,58}
gefüllte Kartoffeltaschen ^{A52,58}
Braune Soße ⁵¹
Kaisergemüse
Kroketten ^{2,13,63}
Pudding ^{51,A52,58}

544 kcal

687 kcal

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat
Allergene: (51) Glutenhaltige Getreide -und erzeugnisse; (A52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide (>10mg/kg)

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen

guten Appetit!!

